

Bramborové ragú s krevetkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 600 g
- Celé vařené krevety 250 g
- Smetana 30% 3 dl
- Cibule 3 ks
- Šalotky 3 ks
- Oloupaná rajčata 2 ks
- Máslo 50 g
- Brandy 0.3 l
- Celozrnná ostrá hořčice 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z krevet odtrhneme ocásky a vyloupeme je. Veškeré zbylé části z krevet orestujeme v kastrůlku na polovině másla, zalijeme vodou a necháme zvolna vařit. V kastrolu rozežřejeme zbylé máslo, přidáme oloupané a nadrobno nakrájené šalotky, oloupané a na kousky nakrájené brambory, lehce osolíme, podlijeme 1 dl vody a přivedeme k varu. Přilijeme smetanu a vaříme, dokud nejsou brambory téměř měkké. Scedíme je a smetanový vývar z brambor nalijeme zpět do kastrolu. Přidáme k němu vývar z krevetových skořápek a hořčici a pomalu svaříme na hustou omáčku. Přimícháme do ni vyloupané ocásky z krevet, brambory a brandy a společně podusíme doměkka. Nakonec ragú podle chuti

přisolíme, přidáme do něj nakrájená rajčata a necháme je krátce prohřát.